

H30.5.1

調理部

～3年次～

溶かしたチョコを生地に塗り、くるっと
まるめます。

3年次は、今回チョコクレープロールを
作りました。

もちもちとした食感とチョコレートの
甘さがマッチしていて、おいしかったで
す！！



盛り付けにもこだわりました！
おいしそうに見えるかな？



まずはクレープの生地を焼いていきます。
生地を薄く焼くのに苦労しました。
最初は生地を返す時に破れてしまいましたが、
コツをつかみ、うまく焼けるようになりました！